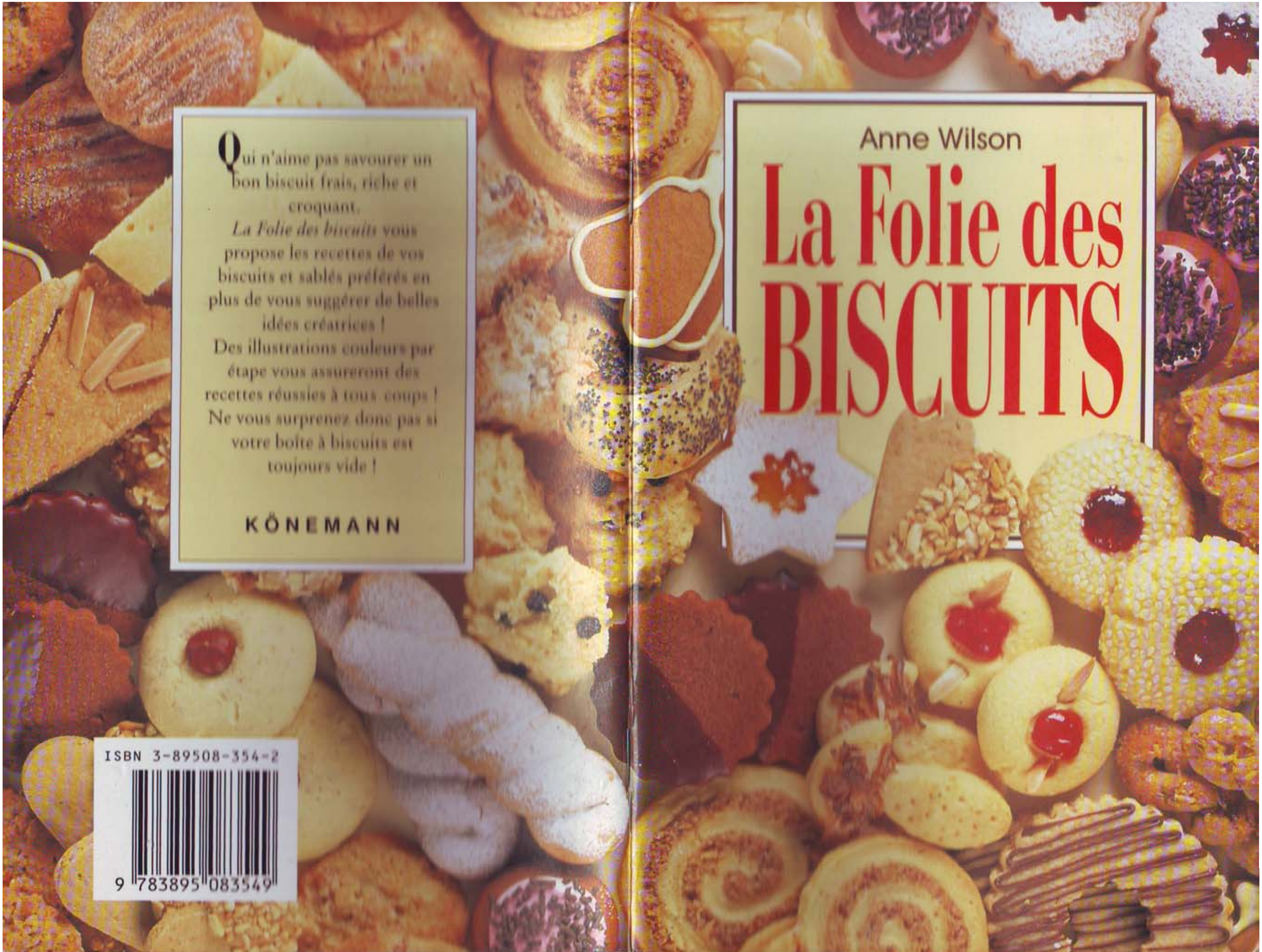


Qui n'aime pas savourer un bon biscuit frais, riche et croquant.
La Folie des biscuits vous propose les recettes de vos biscuits et sablés préférés en plus de vous suggérer de belles idées créatrices !
Des illustrations couleurs par étape vous assureront des recettes réussies à tous coups !
Ne vous surprenez donc pas si votre boîte à biscuits est toujours vide !

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-354-2

9 783895 083549

Anne Wilson

La Folie des BISCUITS

Précisions utiles

Très facile

Facile

Difficile

Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml.
Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g.
Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiqués

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie
Titre original : Irresistible Biscuits, Cookies and Shortbread

KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Str. 126
D-50968 Cologne
Traduction : Ricardo Larrivée, Brigitte Coutu
Adaptation française : Michèle Schreyer, Roxanne Camporeale, Cologne
Mise en page : Atelier Lauriot PRÉVOST, Paris
Flashage : Divis, Cologne
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co., Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine
ISBN 3-89508-354-2

10 9 8 7 6 5

La Folie des BISCUITS



KÖNEMANN

La folie des biscuits

Vous souvenez-vous de la jarre à biscuits qui trônait dans la cuisine de nos grands-mères? Imaginez les senteurs de cannelle, d'orange, de gingembre ou de chocolat qui parfumaient la maison. Comme les enfants raffolent des biscuits, ils adoreront également en confectionner. C'est du reste tellement simple que ces recettes pourront servir dans leur cas d'initiation à la cuisine.

Saviez-vous que le mot biscuit vient de *bis cuit* autrement dit d'une pâtisserie cuite deux fois?

En effet, si, à l'origine, les biscuits subissaient une double cuisson, c'était pour les dessécher complètement et en prolonger la conservation du fait qu'ils servaient à nourrir les marins et les soldats.



Pâte à biscuit

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
pour 16 biscuits



1 1/2 tasse de farine
1 pincée de sel
2 g de levure
1/2 tasse de sucre
25 g de beurre en morceaux
1 œuf
1 cuil. à café d'essence de vanille

1. Préchauffer le four à 200 °C. Tamiser la farine, le sel et la levure chimique. Ajouter le sucre. Couper le beurre au coupe-pâte ou avec deux couteaux jusqu'à consistance fine et granuleuse.
2. Ajouter l'œuf et l'essence de vanille. Bien mélanger. Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Envelopper dans une feuille plastique et mettre au frais de 30 minutes à 1 heure.
3. Sur une surface de travail légèrement farinée, étaler la pâte en une abaisse de 0,25 cm d'épaisseur. Y découper des cercles ou la forme désirée avec un découpoir. Les déposer sur une plaque beurrée.
4. Faire cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes sur la plaque avant de les déposer sur une grille. Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

Pour varier la saveur des biscuits :

◆ ***À la cannelle :***
Remplacez 1 cuil. à soupe de farine par la même quantité de cacao et ajoutez à la farine 1 cuil. à café de cannelle moulue.

◆ ***À la noix de coco :***
Ajoutez 40 g de noix de coco râpée après avoir incorporé l'œuf et l'essence de vanille.

◆ ***Au citron :***
Ajoutez le zeste râpé d'1/2 citron et 1 cuil. à café de jus de citron après avoir travaillé l'œuf et l'essence de vanille. Vous pouvez également verser quelques gouttes de colorant alimentaire jaune.

◆ ***Aux noix :***
Façonnez des boules de la grosseur d'une noix. Déposez-les sur une plaque légèrement beurrée. Aplatissez-les avec une fourchette enfarinée et décorez d'un morceau de noix.



Sélection de biscuits comprenant, à côté de biscuits simples, des variantes aux noix, à la cannelle, au café, au citron et à la noix de coco

Biscuits petite douceur

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 35 biscuits

1/2 tasse de farine de maïs
1 1/2 tasse de farine
7 g de levure
1/3 de tasse de sucre glace
1 œuf
2 ml d'essence de vanille
150 g de beurre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tamiser la farine et la levure chimique. En verser la moitié dans une terrine et incorporer le sucre glace, l'œuf et la vanille. Ajouter le beurre fondu et battre de 2 à 3 minutes. Mettre le reste de la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.
2. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à café remplie de pâte sur une plaque beurrée. Laisser suffisamment d'espace. Aplatir légèrement à la fourchette farinée. Cuire au four 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes sur la plaque avant de déposer ceux-ci sur une grille. Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.



Biscuits au gingembre

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 48 biscuits

125 g de beurre
60 ml de mélasse
2 tasse de farine
2 cuil. à café de gingembre moulu
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/3 de tasse de sucre
1 œuf
Gingembre confit haché

1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans une casserole, faire fondre le beurre et la mélasse.
2. Tamiser la farine, le gingembre et le bicarbonate de soude dans une terrine. Incorporer le sucre. Ajouter le mélange de mélasse et l'œuf. Bien battre jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
3. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée. Aplatir légèrement avec une fourchette enfarinée. Garnir le centre de chaque biscuit d'un petit morceau de gingembre confit. Appuyer légèrement.
4. Mettre au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes sur la plaque avant de déposer ceux-ci sur une grille.



De gauche à droite : biscuits petite douceur, biscuits au gingembre et biscuits aux cacahuètes

Biscuits aux cacahuètes

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Pour 25 biscuits

125 g de beurre
1/2 tasse de beurre de cacahuètes croquant
1/2 tasse de sucre
1 œuf légèrement battu
1 1/2 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 pincée de sel

1. Battre le beurre, le beurre de cacahuètes, le sucre et l'œuf dans une terrine jusqu'à consistance crémeuse. Tamiser la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer et bien mélanger.
2. Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur. Y découper des rectangles de 3,75 cm de long. Déposer sur une plaque beurrée et mettre au frais pendant 15 minutes. Préchauffer le four à 180 °C. Faire cuire de 10 à 12 minutes. Retirer soigneusement de la plaque. Laisser refroidir sur une grille. Conserver dans un récipient hermétique.



Biscuits à l'avoine et à la noix de coco



Mélanger les flocons d'avoine, la farine, le sucre et la noix de coco.



Ajouter le mélange de beurre fondu, de mélasse, d'eau et de bicarbonate de soude.

Biscuits à l'avoine et à la noix de coco

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 8 minutes
Pour 50 biscuits

1 tasse de flocons d'avoine (gruau)
1 tasse de farine tamisée
1 tasse de sucre
3/4 de tasse de noix de coco râpée
150 g de beurre
2 cuil. à soupe de mélasse
2 cuil. à soupe d'eau bouillante
1 1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude

1. Préchauffer le four à 150 °C. Mélanger les flocons d'avoine, la farine, le sucre et la noix de coco dans une terrine. Dans une casserole, faire fondre le beurre et la mélasse.
2. Mélanger l'eau bouillante et le bicarbonate de soude. Incorporer au beurre. Verser sur les ingrédients secs et bien remuer.
3. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée. Laisser suffisamment d'espace pour qu'ils puissent prendre du volume.
4. Faire cuire au four de 5 à 10 minutes. Les retirer aussitôt de la plaque. Laisser refroidir sur une grille. Conserver dans un récipient hermétique.



Croissants au sucre

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 8 minutes
Pour 20 croissants

1/2 tasse de beurre amolli
1/3 de tasse de sucre glace tamisé
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe de brandy ou de cognac
1/2 cuil. à café de cannelle moulue
2 tasses de farine tamisée
Sucre glace tamisé pour décorer

1. Préchauffer le four à 150 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre glace. Ajouter le jaune d'œuf, le brandy et la cannelle. Bien mélanger. Incorporer la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien malléable.
2. Former un grand rouleau de 2 cm d'épaisseur. Découper celui-ci à 5 cm d'intervalle, recourber légèrement les petits rouleaux en croissants. Déposer ceux-ci sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace.
3. Faire cuire au four pendant 8 minutes jusqu'à ce que les croissants soient fermes et légèrement dorés. Ne pas laisser brunir. Laisser tiédir sur une grille.
4. Rouler les croissants encore tièdes dans le sucre glace et bien les enrober. Laisser refroidir complètement. Conserver dans un récipient hermétiquement fermé. On peut saupoudrer légèrement de sucre glace au moment de servir.



Déposer des cuillerées du mélange sur une plaque beurrée en laissant assez d'espace entre elles.



Poser les biscuits sur une grille afin qu'ils refroidissent.

Biscuits zébrés

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 13 minutes
Pour 30 biscuits

1 1/4 tasse de farine de blé entier
2/3 de tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 cuil. à soupe de sucre
125 g de beurre en morceaux
Lait
125 g de chocolat noir fondu (4 carrés)

1. Préchauffer le four à 190 °C. Tamiser la farine et la levure chimique. Ajouter le sucre. Au mixeur ou au coupe-pâte, malaxer le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.
2. Ajouter suffisamment de lait, peu à peu, pour obtenir une boule ferme.
3. Pétrir rapidement la pâte sur une surface de travail légèrement farinée. Abaisser la pâte à 0,25 cm d'épaisseur. Découper dans celle-ci des cercles au découpoir. En utiliser un plus petit pour retirer le centre des biscuits. Déposer sur une plaque beurrée et légèrement farinée. Piquer les biscuits à plusieurs endroits avec une fourchette.
4. Mettre au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes sur la plaque avant de les déposer sur une grille.
5. Verser le chocolat fondu en zigzag sur les biscuits. Laisser refroidir. Conserver dans un récipient hermétique.

Biscuits « rigolos »

Préparation : 35 minutes + 3 heures de réfrigérateur
Temps de cuisson : 7 minutes
Pour 60 biscuits

125 g de beurre amolli
1/2 tasse de sucre
1 œuf
1 1/2 cuil. à café de vinaigre blanc
3 tasses de farine
2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 1/2 cuil. à café de gingembre moulu
1/2 cuil. à café de cannelle moulue
1 pincée de clou de girofle moulu
1/2 tasse de mélasse

Glaçage au citron
1 blanc d'œuf
1/2 cuil. à café de jus de citron
1 1/4 tasse de sucre glace tamisé
Colorant alimentaire jaune

1. Préchauffer le four à 190 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre dans une terrine. Ajouter l'œuf et bien remuer. Ajouter la mélasse et le vinaigre. Mélanger soigneusement.
2. Tamiser la farine, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cannelle et le clou de girofle. Incorporer graduellement au mélange de beurre et bien malaxer.
3. Partager la pâte en deux boules égales. Envelopper dans une feuille plastique et mettre au frais pendant 3 heures.
4. Abaisser chaque boule sur une surface de travail légèrement farinée à 0,25 cm d'épaisseur. Y découper les formes désirées au découpoir.
5. Déposer les biscuits à 5 cm d'intervalle sur une plaque non beurrée. Mettre au four de 5 à 7 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
6. Glaçage au citron
Battre le blanc d'œuf jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter le jus de citron et le sucre glace. Remuer jusqu'à ce que le glaçage épaississe. Ajouter le colorant et mélanger. Décorer les biscuits à l'aide d'une poche à douille ou d'un papier sulfurisé en forme de cornet.

Cuisi-truc

Quand vous faites des boules de pâte ou que vous formez des croissants, veillez à ce que vos mains soient froides et enrobez-les de farine. Évitez de trop manipuler la pâte, elle craquerait pendant la cuisson.



Biscuits zébrés (à gauche), biscuits « rigolos » (à droite)

Biscuits à la crème avec du rhum

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 7 minutes
Pour 20 biscuits

1 tasse de beurre amolli
1/2 tasse de sucre glace tamisé
1/2 cuil. à café d'essence de rhum
2 tasses de farine
1/4 de cuil. à café de levure chimique

Garniture
1 tasse de crème
1 cuil. à soupe de sucre glace
2 cuil.. à café de rhum

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème et le sucre glace dans une terrine. Ajouter le rhum. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer graduellement au mélange précédent.
2. À l'aide d'une poche à douille en forme d'étoile, former des biscuits de 3,75 cm de long sur une plaque beurrée. Si la pâte se travaille mal, incorporer 2 cuil. à café de beurre ramolli. Mettre au four de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les extrémités commencent à dorer. Laisser refroidir 5 minutes avant de les faire refroidir complètement sur une grille.
3. Garniture
Battre la crème avec le sucre glace et le rhum. Étaler la garniture entre deux biscuits. Procéder de même pour les autres biscuits. Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.



Biscuits à l'avoine et aux carottes

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 50 biscuits

125 g de beurre amolli
3/4 de tasse de sucre
1 œuf
1 tasse de carottes râpées finement
1/4 de tasse de noix de pécan hachées finement
1/2 tasse de raisins secs
1 1/4 tasse de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 cuil. à café de cannelle moulue
3/4 de tasse de flocons d'avoine (gruau)
1/4 à 1/2 tasse de babeurre

1. Préchauffer le four à 190 °C.
2. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter l'œuf et bien tourner. Incorporer les carottes, les noix de pécan et les raisins secs. Tamiser la farine, la levure chimique et la cannelle. Incorporer au mélange précédent. Ajouter les flocons d'avoine et suffisamment de babeurre pour obtenir une pâte ferme.
3. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée. Laisser suffisamment d'espace. Aplatir les biscuits avec une fourchette farinée et mettre au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Laisser refroidir 10 minutes avant de les déposer sur une grille. On peut garnir les biscuits d'un glaçage au citron si on le désire. Conserver dans un récipient hermétique pendant 5 jours au maximum.


Pour les biscuits à la crème et au rhum, bien mélanger la farine et la levure chimique.


Utiliser une poche à douille en forme d'étoile et déposer la pâte en cordons de 4 centimètres de long.


Étaler la garniture entre 2 biscuits. Procéder de même avec les autres.


Biscuits à la crème avec du rhum (en bas), biscuits à l'avoine et aux carottes (en haut)

CUISI-TRUC

Vous pouvez redonner leur craquant à des biscuits ramollis en les passant au four 5 minutes.



Croquants à l'avoine

Croquants à l'avoine

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 24 biscuits

1 tasse de farine de blé entier
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
1 pincée à café d'épices mélangées
3/4 de tasse de beurre ramolli
1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de sucre
1 œuf
2 cuil. à soupe de lait
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
2 tasses de flocons d'avoine (gruau)

1. Préchauffer le four à 160 °C. Tamiser la farine, le bicarbonate de soude, le sel et les épices mélangées. Mélanger le son demeuré dans le fond du tamis avec la farine. Réserver.
2. Battre le beurre en crème avec la cassonade et le sucre. Ajouter l'œuf, le lait et l'essence de vanille. Bien remuer. Incorporer graduellement le mélange de farine puis les flocons d'avoine.
3. Pour chaque croquant, déposer 1 cuil. à soupe de pâte sur une plaque beurrée. Appuyer légèrement pour obtenir un cercle. Laisser suffisamment d'espace.
4. Mettre au four de 5 à 10 minutes jusqu'à ce que les croquants soient légèrement dorés. Laisser refroidir sur une grille. Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

Note :
Pour décorer les croquants à l'avoine, déposez avant la cuisson quelques morceaux de dattes hachées ou tout autre fruit séché au centre des biscuits.



Gaufrettes au chocolat

Gaufrettes au chocolat

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 12 gaufrettes

1/4 de tasse de cassonade
1/4 de tasse de sucre
3 blancs d'œufs
2 cuil. à soupe de farine tamisée
1 cuil. à soupe de cacao
2 cuil. à soupe de crème
60 g de beurre ramolli
1/2 tasse d'amandes en julienne

1. Préchauffer le four à 160 °C. Dans une terrine, battre au mixeur la cassonade et le sucre avec les blancs d'œufs jusqu'à consistance mousseuse. Tout en remuant, incorporer la farine et le cacao, puis la crème et le beurre. Laisser reposer 10 minutes.
2. Pour chaque gaufrette, déposer environ 2 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée. Laisser suffisamment d'espace. Étaler le mélange avec le dos d'une cuillère en formant des cercles de 12,5 cm. Disposer les amandes sur le dessus.
3. Mettre au four de 10 à 12 minutes jusqu'à ce que le bord des gaufrettes commence à brunir. Laisser refroidir 1 ou 2 minutes avant de déposer celles-ci sur une grille. Conserver dans un récipient hermétique en un lieu frais et sec.

CUISI-TRUC
Les biscuits joliment empaquetés ou présentés dans une belle serviette de table neuve sont des cadeaux fort appréciés.

Petits-beurres

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 20 biscuits

125 g de beurre
1/2 tasse de sucre
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 œuf
1 1/4 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
Amandes entières blanchies

1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Lorsque le beurre commence à dorer, le retirer du feu et le laisser légèrement refroidir.
2. Tout en battant, incorporer le sucre. Ajouter l'essence de vanille et l'œuf. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer au mélange précédent.
3. Façonner la pâte en petites boules. Déposer sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Déposer une amande au centre de chaque biscuit et appuyer légèrement.
4. Mettre au four pendant 15 minutes jusqu'à ce que les petits-beurres soient dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de déposer les biscuits sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

Biscuits Monte-Carlo

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Pour 15 biscuits

125 g de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre
1 œuf
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 3/4 tasses de farine
2 cuil. à café de levure chimique
Confiture de framboises

Garniture
60 g de beurre ramolli
3/4 de tasse de sucre glace tamisé
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 cuil. à café de lait

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre dans une terrine. Ajouter l'œuf et l'essence de vanille. Bien mélanger. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer au mélange précédent.
2. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Aplatir légèrement avec une fourchette enfarinée. Mettre au four environ 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de déposer ceux-ci sur une grille où ils refroidiront complètement. Lorsque les biscuits seront froids, en garnir la moitié avec de la confiture de framboises.
3. Garniture
Battre le beurre en crème avec le sucre glace dans une terrine. Ajouter l'essence de vanille et le lait. Bien remuer. Étaler la garniture sur l'autre moitié des biscuits et réunir les moitiés. Conserver dans un récipient hermétique.

CUISI-TRUC
Attendez que les biscuits soient totalement refroidis avant de les placer dans une boîte hermétique.

CUISI-TRUC
Mélangez bien, mais avec précaution. Vous pouvez utiliser une cuillère de bois ou un batteur électrique pour les mélanges de beurre et de sucre ou pour les œufs et les extraits liquides. Ajoutez les éléments secs avec la cuillère jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.

Tuiles florentines

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 15 tuiles

75 g de beurre
1/2 tasse de sucre



Biscuits à l'orange, biscuits à l'avoine et à la noix de coco, biscuits Monte-Carlo, tuiles florentines et petits-beurres

1/3 de tasse de lait
1/2 tasse de farine tamisée
1/4 de tasse de raisins secs
1/4 de tasse de cerises confites en gros morceaux
1/4 de tasse de zestes de citron et d'orange confits
2/3 de tasse d'amandes coupées
150 g de chocolat noir, haché (5 carrés)

1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans une casserole, mélanger le beurre, le sucre et le lait. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu puis porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir de 2 à 3 minutes. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter les raisins, les cerises confites, les zestes confits et les amandes.
2. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à soupe de pâte sur une plaque beurrée. Mettre au four pendant 15 minutes. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Étaler celui-ci sur le côté plat des biscuits. Laisser refroidir. Conserver dans un récipient hermétique dans un lieu sec et frais.

CUISI-TRUC
Le beurre mou et le mélange de sucre ne doivent pas devenir trop crémeux, battre seulement jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Si vous battez trop longtemps, le mélange sera trop fluide et les biscuits s'étaleront trop pendant la cuisson.

Biscuits à l'orange

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 12 biscuits

125 g de beurre ramolli
1/4 de tasse de sucre glace
1/2 tasse de Maïzena tamisée
1/2 tasse de farine tamisée

Garniture
20 g de beurre
1/2 tasse de sucre glace
Zeste d'1 orange, râpé finement
2 cuil. à café de jus d'orange

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre glace dans une terrine. Incorporer la farine.
2. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée. Aplatir légèrement chaque biscuit avec une fourchette farinée. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Réunir ensuite les biscuits deux par deux en les tartinant de garniture.
3. Garniture
Battre le beurre, le sucre glace et le zeste d'orange dans une terrine. Incorporer le jus d'orange.

CUISI-TRUC
Si l'environnement est très humide, conservez les biscuits dans des récipients au réfrigérateur. Ils garderont ainsi leur saveur et leur craquant.

Biscuits aux cacahuètes et au miel

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Pour 30 biscuits

25 g de beurre ramolli
125 g de beurre de cacahuète croquant
1/2 tasse de cassonade
2 cuil. à soupe de miel
1 œuf
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 tasse de cacahuètes non salées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre et le beurre de cacahuète dans une terrine jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la cassonade, le miel, l'œuf et l'essence de vanille. Bien mélanger.
2. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer au mélange précédent. Ajouter les cacahuètes et bien mélanger. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à soupe remplie de pâte sur une plaque beurrée. Laisser environ 3,75 cm de place entre chacun.
3. Mettre au four pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

Biscuits de Pâques

Ces biscuits sont servis traditionnellement en Corse le vendredi saint sous le nom de *fugazzi*. À l'origine, ils sont préparés avec du pastis.

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 36 biscuits

2 tasses de farine tamisée
1/2 tasse de sucre
1/3 de tasse d'huile végétale
3 cuil. à soupe de vin blanc
2 cuil. à soupe de pastis ou autre liqueur anisée
Amandes en julienne

1. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger la farine et le sucre dans une terrine. Y creuser un puits.
2. Battre ensemble l'huile, le vin et l'alcool. Verser au centre des ingrédients secs et mélanger. Pétrir jusqu'à ce que le tout soit lisse.
3. Sur une surface de travail légèrement farinée, abaisser une moitié de la pâte à 0,5 cm d'épaisseur. Y découper des petits cercles de pâte au découpoir. Avec une fourchette, canneler le bord des biscuits. Piquer ceux-ci avec une fourchette et les poser sur une plaque beurrée.
4. Déposer les bâtonnets d'amande au centre de chaque biscuit en appuyant légèrement. Mettre au four de 15 à 20 minutes. Laisser refroidir complètement sur une grille. Conserver dans un récipient hermétique.



Biscuits aux cacahuètes et au miel (en haut), biscuits de Pâques (en bas)

Biscuits aux dattes et aux noix

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Pour 50 biscuits

180 g de beurre
1/2 tasse de sucre
1 œuf
1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 cuil. à café de cannelle moulue
1/2 tasse de dattes hachées fin
1/2 tasse de noix hachées fin
Cerneaux de noix

1. Préchauffer le four à 190 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre dans une terrine. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
2. Tamiser la farine, la levure chimique et la cannelle. Incorporer au mélange précédent. Ajouter les dattes et les noix hachées. Bien mélanger.
3. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à soupe de pâte sur une plaque beurrée. Laisser suffisamment d'espace. Aplatir avec une fourchette enfarinée. Déposer une moitié de noix au centre de chaque biscuit en appuyant légèrement. Mettre au four environ10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

Macarons au chocolat

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Pour 35 macarons

2 blancs d'œufs
1/2 tasse de sucre glace
1 tasse de noix de coco râpée
1/2 tasse d'amandes moulues
1/4 de tasse d'amandes coupées
1/4 de tasse de pépites de chocolat

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter graduellement le sucre glace en remuant sans arrêt jusqu'à formation d'une neige bien ferme.
2. Incorporer la noix de coco, les amandes moulues et coupées et les grains de chocolat. Pour chaque macaron, déposer 1 cuil. à soupe de pâte par macaron sur une plaque beurrée en espaçant.
3. Mettre au four de 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les macarons ce soient dorés. Laisser refroidir de 1 à 2 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.





Biscuits aux dattes et aux noix

Macarons au chocolat



Torsades épicées (en haut), biscuits aux amandes (en bas)

Torsades épicées

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 24 torsades

125 g de beurre ramolli
1/2 tasse de cassonade
1 œuf
1 cuil. à soupe de mélasse
1 1/2 cuil. à café d'épices mélangées
1 cuil. à café de gingembre moulu
2 1/4 tasses de farine
2 1/2 cuil. à café de levure chimique
Sucre glace

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter l'œuf et la mélasse. Bien mélanger le tout.
2. Tamiser les épices, le gingembre, la farine et la levure chimique. Incorporer au mélange précédent. Pour chaque torsade, prévoir 1 cuil. à soupe de pâte. Façonner en un mince rouleau de 7,5 cm de long. Plier en deux et enrouler en torsade. Mettre au frais pendant 20 minutes.
2. Mettre au four de 12 à 15 minutes. Laisser refroidir 2 minutes avant de les déposer sur une grille où elles refroidiront complètement. Saupoudrer de sucre glace et servir.



Biscuits aux amandes

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 30 biscuits

125 g de beurre ramolli
3/4 de tasse de sucre
2 cuil. à café d'essence de vanille
3/4 de tasse de farine tamisée
1/2 tasse de préparation pour crème anglaise (voir note)
Environ 15 cerises rouges confites coupées en deux
1/3 de tasse d'amandes en julienne

1. Préchauffer le four à 150 °C. Battre le beurre, le sucre et l'essence de vanille jusqu'à consistance légère et crémeuse. Incorporer la farine et la préparation pour crème anglaise. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à soupe de pâte sur une plaque beurrée.
2. Aplatir légèrement chaque biscuit avec les doigts. Poser sur chacun une demi-cerise et deux demi-amandes.
3. Mettre au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.



Pour les torsades épicées, former de minces rouleaux avec le mélange.



Former des cordons de pâte d'une longueur de 8 cm. Plier en deux et enrouler en torsade.

Craquelins et biscuits salés

Les biscuits salés maison sont faciles à réaliser. La pâte se prépare avec de la farine courante ou de blé entier, du sel, une matière grasse et des assaisonnements tels que fromage, oignon, épices, herbes et sauce aux piments forts. Les craquelins et biscuits salés se conservent pendant au moins deux semaines dans un récipient hermétique. Quand ils ne sont plus assez croustillants, réchauffez-les au four doux. Quand vous les servirez en amuse-gueule ou pour accompagner soupes, fromages et pâtés, vous craquerez pour ces biscuits salés.

Croissants aux graines de pavot

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 40 croissants

2 tasses de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 g de beurre en morceaux
1/2 tasse de cheddar râpé
2 cuil. à soupe de soupe à l'oignon (déshydraté) en sachet
1 œuf battu
1/4 de tasse de lait
Œuf battu pour badigeonner les croissants
Graines de pavot

1. Préchauffer le four à 200 °C. Tamiser la farine, la levure et le sel dans un bol. Y couper le beurre au coupe-pâte ou avec deux couteaux. Incorporer le fromage, la soupe à l'oignon, l'œuf et le lait. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule.
2. Sur une surface de travail légèrement farinée, abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur. Découper des cercles au découpoir. Couper chaque cercle en deux et former des croissants avec les doigts. Les déposer sur une plaque beurrée. Badigeonner à l'œuf battu et saupoudrer de graines de pavot.
3. Mettre au four pendant 10 minutes. Laisser reposer 2 ou 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

CUISI-TRUC

Les recettes rassemblées dans ce livre utilisent en règle générale des œufs de 55 g.

Gaufrettes au sésame

Préparation : 30 minutes + 1 heure de réfrigérateur
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 40 gaufrettes

2 tasses de farine
2 cuil. à café de levure chimique
1/4 de cuil. à café de poivre de Cayenne
1 pincée de sel
125 g de beurre en morceaux
1 tasse de cheddar râpé
2 jaunes d'œufs
1 à 2 cuil. à soupe de jus de citron
1 blanc d'œuf légèrement battu
Graines de sésame

1. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le poivre de Cayenne et le sel dans une terrine. Y couper le beurre au coupe-pâte ou avec deux couteaux. Ajouter le fromage et bien mélanger.
2. Battre les jaunes d'œufs avec 1 cuil. à soupe de jus de citron. Incorporer aux ingrédients secs et ajouter du jus de citron au besoin pour obtenir une pâte ferme.
3. Former une boule. Couvrir d'une feuille plastique et mettre au frais pendant 1 heure.
4. Préchauffer le four à 190 °C. Sur une surface de travail farinée, pétrir légèrement la pâte. Abaisser en une fine couche et y découper des cercles au découpoir. Déposer les gaufrettes sur une plaque beurrée. Badigeonner de



Croissants aux graines de pavot, gaufrettes au sésame

blanc d'œuf et saupoudrer de graines de sésame.
5. Laisser au four environ 10 minutes jusqu'à ce que les gaufrettes soient dorées. Faire reposer 2 ou 3 minutes avant de les mettre sur une grille où elles refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

CUISI-TRUC
De nombreux biscuits se congèlent très bien, avant et après la cuisson.

Pailles aux herbes

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 25 pailles

40 g de beurre ramolli
1 cuil. à soupe de persil frais haché ou 1 cuil. à café de persil séché
1 cuil. à soupe de ciboulette fraîche hachée ou 1 cuil. à café de ciboulette séchée
1 cuil. à café de romarin frais haché finement ou 1/2 cuil. à café de romarin séché
1 gousse d'ail hachée
Sel et poivre
2 abaisses de pâte feuilletée du commerce, décongelées
4 cuil. à café de beurre fondu
2 cuil. à soupe de graines de pavot

1. Préchauffer le four à 220 °C. Mélanger le beurre, les herbes et l'ail dans une terrine. Saler, poivrer et bien remuer.
3. Abaisser la pâte feuilletée à 0,25 cm d'épaisseur. Étaler le mélange sur une abaisse de pâte feuilletée. Couvrir avec l'autre abaisse. Pincer les bouts ensemble pour les souder. Badigeonner de beurre fondu. Saupoudrer avec les graines de pavot.
4. Couper la pâte en lanières de 2 cm de large. Tordre ces dernières pour former des pailles. Déposer sur une plaque non beurrée.
5. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les pailles soient dorées. Conserver dans un récipient hermétique. Servir les pailles chaudes ou froides.

Bouchées savoureuses

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 40 bouchées

1 tasse de cheddar râpé
125 g de beurre en morceaux
2 tasses de farine tamisée
1 pincée de sel
1/2 cuil. à café de sauce aux piments (type Tabasco)

1. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger le fromage, le beurre, la farine, le sel et la sauce aux piments dans une terrine jusqu'à formation d'une pâte.
2. Façonner de petites boules et les déposer sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace entre elles. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les boules soient légèrement colorées.
3. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de les déposer sur une grille où elles refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

Bâtonnets piquants

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 50 bâtonnets

1 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
1/2 cuil. à café de sel
1/4 de cuil. à café de paprika
1/4 de cuil. à café de poivre de Cayenne
1 1/2 tasse de cheddar fort râpé
1 œuf
1/4 de tasse de bière
Bière pour badigeonner les bâtonnets
Gros sel pour saupoudrer

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tamiser la farine, la levure et le sel dans une terrine. Incorporer le paprika, le poivre et le fromage. Battre l'œuf légèrement et y incorporer la bière. Verser sur les ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.
2. Sur une surface de travail



Gaufrettes au sésame (à gauche), pailles aux herbes (en haut), bouchées savoureuses (en bas)

légèrement farinée, pétrir la pâte légèrement. Abaisser la pâte à 0,25 cm d'épaisseur. Y découper des lanières de 1 x 5 cm. Les déposer sur une plaque non beurrée. Badigeonner légèrement avec la bière. Saupoudrer de gros sel.
3. Mettre au four de 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les bâtonnets soient dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.



Craquelins Graham (en haut), torsades au cumin (en bas)

Craquelins Graham

Préparation : 25 minutes + 1 heure de réfrigérateur
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 25 à 30 craquelins

2 1/3 tasses de farine de blé entier
1 pincée de sel
1/2 tasse de Maïzena
1/8 de cuil. à café de cannelle
1/3 de tasse de sucre
150 g de beurre en morceaux
1/4 de tasse de graisse végétale
2 cuil. à soupe de miel
1 cuil. à soupe de mélasse
1/4 de tasse d'eau froide
1 cuil. à café d'essence de vanille

1. Tamiser la farine, le sel, la Maïzena et la cannelle dans un bol. Ajouter le sucre.
2. Y couper le beurre et la graisse jusqu'à consistance fine et granuleuse. Remuer à part le miel, la mélasse, l'eau et l'essence de vanille. Incorporer graduellement au mélange précédent. Former une boule. L'envelopper dans une feuille plastique et mettre au frais pendant une heure.
3. Préchauffer le four à 180 °C. Diviser la pâte en deux. Abaisser. Découper des carrés ou des rectangles. Renverser sur une plaque beurrée et espacer. Piquer à l'aide d'une fourchette.
4. Mettre au four pendant 15 minutes. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.



Torsades au cumin

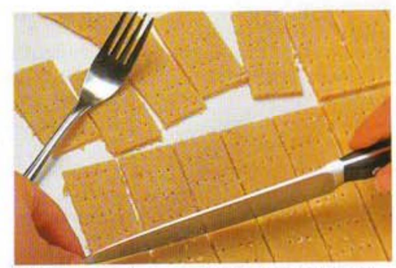
Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 50 torsades

2 œufs
2/3 de tasse de sucre
1/2 tasse d'huile végétale
3 tasses de farine de blé entier
2 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 blanc d'œuf battu
Graines de cumin

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le sucre graduellement et remuer pendant 3 minutes. Verser l'huile et continuer à battre 1 minute. Tamiser la farine, la levure et le sel. Incorporer graduellement au mélange à la cuillère de bois.
2. Pour chaque torsade, prévoir 1 cuil. à soupe de pâte. Façonner en un mince rouleau de 10 cm de long. Plier en deux et enrouler en torsade. Déposer sur une plaque beurrée. Badigeonner avec le blanc d'œuf et saupoudrer de graines de cumin.
3. Mettre au four 15 minutes. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où elles refroidiront complètement.



Craquelins Graham : mélanger avec les doigts le beurre et la farine, jusqu'à ce que le mélange soit granuleux.



Utilisez un couteau aiguisé à lame plate pour découper les biscuits. Piquer à l'aide d'une fourchette.

Biscuits aux deux fromages

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 40 biscuits

90 g de beurre ramolli
3/4 de tasse de cheddar râpé
3/4 de tasse de farine tamisée
1/4 de tasse de parmesan râpé finement
1 pincée de sel
1 pincée de poudre de chili
1 œuf battu
Amandes coupées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème dans une terrine. Ajouter le cheddar et bien mélanger. Mettre ensuite la farine, le parmesan, le sel et la poudre de chili. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule.
2. Sur une surface de travail légèrement farinée, abaisser la pâte à 0,25 cm d'épaisseur.
3. Badigeonner à l'œuf battu. Garnir généreusement avec les amandes. Confectionner au découpoir de petites étoiles dans la pâte ou choisir d'autres formes. Les déposer sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace.
4. Faire cuire au four 5 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

Note :
On peut préparer ces biscuits plusieurs jours à l'avance.



Craquelins fromagers

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 40 craquelins

1 1/2 tasse de farine
1 cuil. à café de sel
1 pincée de paprika
30 g de beurre en morceaux
2 tasses de cheddar râpé
3 cuil. à soupe d'eau
2 cuil. à café de jus de citron
Lait pour badigeonner les craquelins
Sel de céleri
Cheddar râpé pour garnir

1. Préchauffer le four à 200 °C. Tamiser la farine, le sel et le paprika. Y couper le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Incorporer le fromage.
2. Mélanger l'eau et le jus de citron. Incorporer aux ingrédients secs en mélangeant bien jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Pétrir légèrement.
3. Sur une surface de travail légèrement farinée, abaisser la pâte en une couche mince. Piquer celle-ci à la fourchette en plusieurs endroits. Découper des carrés ou d'autres formes au moyen d'un découpoir.
4. Déposer sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Badigeonner avec du lait. Saupoudrer avec le sel de céleri et le fromage supplémentaire.
5. Faire cuire au four 10 minutes jusqu'à ce que les craquelins soient dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

Craquelins à l'avoine

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 25 craquelins

2 tasses de flocons d'avoine (gruau)
1 tasse de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 cuil. à café de sel
1 pincée de graines de moutarde
2 cuil. à café de curry
125 g de beurre en morceaux
1 tasse de cheddar râpé
1 œuf, jaune et blanc séparés
Eau



Biscuits aux deux fromages (à gauche), craquelins fromagers (à droite), craquelins à l'avoine (en haut)

1. Préchauffer le four à 190 °C. Mélanger au mixeur les flocons d'avoine, la farine, la levure, le sel, les graines de moutarde et le curry. Y couper le beurre et ajouter le fromage. Actionner jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure.
2. Ajouter le jaune d'œuf et suffisamment d'eau pour obtenir une pâte ferme. Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur. Découper selon la forme choisie.
3. Badigeonner les craquelins avec un peu de blanc d'œuf battu. Déposer sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace.
4. Mettre au four de 10 à 15 minutes. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de les placer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

Biscuits favoris ou de fantaisie

Qui n'est pas friand des biscuits maison? Même si ceux qu'on vend dans le commerce sont plus décoratifs de forme, les premiers ont toujours la préférence à cause de leur texture et de leur goût uniques. Vous découvrirez dans ce chapitre que les biscuits ne varient pas seulement par leur saveur mais également par leur forme. Certains sont très faciles à faire tandis que d'autres nécessitent un peu plus temps. Mais toutes les recettes sont délicieuses et tout indiquées pour marquer la fin d'un repas ou aussi à l'heure du goûter.



Recette de base pour les petits-beurres

Préparation : 25 minutes + réfrigérateur
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 50 biscuits

180 g de beurre
1 1/4 de tasse de cassonade
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 œuf
3 tasses de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique

1. Battre le beurre en crème avec la cassonade dans une terrine. Ajouter l'essence de vanille, l'œuf et bien remuer. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer à la préparation précédente et bien mélanger.
2. Diviser la pâte en deux. Former deux rouleaux d'environ 3 cm de diamètre. Envelopper ceux-ci dans une feuille plastique. Mettre au frais jusqu'à ce que la pâte soit ferme.
3. Préchauffer le four à 180 °C. Retirer la feuille plastique et couper les rouleaux en tranches fines d'environ 0,5 cm chacune. Déposer sur une plaque beurrée. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Comme pour tous les biscuits, conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

Note :
On peut aplatir les deux rouleaux de pâte pour leur donner une forme carrée ou triangulaire. Une règle peut être utile pour aplatir les côtés. La pâte se conserve une semaine au réfrigérateur ou un mois au congélateur .

Pour varier la saveur des petits-beurres :

◆ ***Petits-beurres aux raisins secs :***
Ajoutez 1/2 tasse de raisins secs après avoir incorporé la farine.
◆ ***Petits-beurres aux cerises :***
Ajoutez 1/2 tasse de cerises confites après avoir incorporé la farine.



Variantes des biscuits de base, spirales choco-menthe, biscuits à la cannelle

Spirales choco-menthe

Préparation : 35 minutes + réfrigérateur
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 50 biscuits

180 g de beurre ramolli
1 1/4 tasse de cassonade
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 œuf
3 tasses de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 cuil. à soupe de cacao
Quelques gouttes d'essence de menthe

1. Battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter l'essence de vanille et l'œuf. Bien remuer. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer au mélange précédent. Bien malaxer.
2. Diviser la pâte en deux. Incorporer le cacao à une moitié de la pâte. Ajouter l'essence de menthe à l'autre. Abaisser chacune à 0,25 cm d'épaisseur sur une feuille de papier sulfurisé.
3. Renverser l'abaisse de pâte à la menthe sur celle au chocolat. Retirer le papier du dessus. À l'aide de celui du dessous, rouler la pâte en longueur. Envelopper le rouleau dans une feuille plastique et mettre au frais jusqu'à ce que le tout soit ferme.
4. Préchauffer le four à 180 °C. Retirer la feuille plastique. Couper le rouleau en tranches fines d'environ 0,5 cm chacune. Les déposer sur une plaque beurrée. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les spirales soient dorées. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes.

Biscuits à la cannelle

Préparation : 30 minutes + réfrigérateur
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 50 biscuits

180 g de beurre
1 1/4 tasse de cassonade
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 œuf
3 tasses de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
2 cuil. à café de cannelle
2 cuil. à soupe de sucre

1. Battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter l'essence de vanille et l'œuf. Bien remuer. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer à la préparation précédente. Bien mélanger. Abaisser la pâte en un rectangle de 0,5 cm d'épaisseur.
2. Mélanger la cannelle, le sucre et en saupoudrer la pâte. Rouler celle-ci en longueur de façon à former un rouleau. Envelopper dans une feuille plastique et mettre au frais jusqu'à ce que le tout soit ferme.
3. Préchauffer le four à 180 °C. Retirer la feuille plastique. Couper le rouleau en tranches fines d'environ 0,5 cm chacune. Déposer sur une plaque beurrée. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.



Spirales choco-menthe : placer la couche de pâte à la menthe sur la couche de pâte au chocolat.



Mettre au frais jusqu'à ce que la préparation soit ferme. Couper en tranches d'environ 2 cm chacune.



Géants au gingembre

Géants au gingembre

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 35 biscuits

2 1/4 tasses de farine
2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 cuil. à café de gingembre moulu
1/2 cuil. à café de cannelle moulue
1 pincée de sel
125 g de beurre ramolli
1/3 de tasse de sucre
1/3 de tasse de mélasse
1/3 de tasse de sirop de maïs
1 œuf
1/2 tasse lait
1 1/2 cuil. à café de vinaigre blanc
Cerneaux de noix ou moitiés de cacahuètes pour décorer (facultatif)

1. Préchauffer le four à 200 °C. Tamiser la farine, le bicarbonate de soude, les épices et le sel. Dans une autre terrine, battre le beurre en crème avec le sucre. Tout en battant, incorporer la mélasse, le sirop de maïs et l'œuf.
2. Y ajouter les ingrédients secs en alternance avec le lait mélangé au vinaigre. Bien remuer après chaque opération.
3. Déposer 1 cuil. à soupe de pâte sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Garnir chaque biscuit de noix ou de cacahuètes, si on préfère, en appuyant légèrement.
4. Mettre au four 10 minutes. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de dépose les géants sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

Bouchées à l'orange

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 30 bouchées

125 g de beurre ramolli
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
3/4 de tasse de sucre
1 œuf légèrement battu
1 1/2 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
2 cuil. à soupe de jus d'orange
3/4 de tasse de noix de coco râpée

Garniture à l'orange
1 tasse de sucre glace tamisé
2 cuil. à café d'eau
2 cuil. à café de jus d'orange
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé
1 cuil. à café de zeste de citron râpé

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le zeste d'orange et le sucre. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer à la préparation précédente. Ajouter le jus d'orange et la noix de coco. Bien remuer.
2. Pour chacune des bouchées, déposer 1 cuil. à soupe de pâte sur une plaque beurrée. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les bouchées soient dorées. Pendant qu'elles sont encore chaudes, étendre la garniture sur le dessus de chaque bouchée et saupoudrer de zeste d'orange si on le désire.
3. Garniture à l'orange Mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance lisse et crémeuse.

Biscuits à l'orange et aux raisins

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 35 biscuits

2/3 de tasse de sucre
2 cuil. à soupe d'huile végétale
1 blanc d'œuf
3 cuil. à soupe de jus d'orange non sucré
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
2 cuil. à soupe de raisins secs

1. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger le sucre et l'huile dans une terrine. Tout en battant, incorporer le blanc d'œuf, le jus et le zeste d'orange. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer à la préparation précédente avec les raisins.
2. Pour chaque biscuit, déposer 2 cuil. à café de pâte sur une plaque légèrement farinée, en laissant suffisamment d'espace. Faire cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Servir chaud ou froid.

CUISI-TRUC

Les biscuits ont toujours l'air mou en sortant du four – c'est souvent ainsi qu'ils sont le plus savoureux. Plus tard, après refroidissement, ils deviendront croustillants. Pour qu'ils le restent, conservez-les dans un récipient hermétique.



De gauche à droite : biscuits aux pépites de chocolat, bouchées à l'orange et biscuits à l'orange et aux raisins

Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

Biscuits aux pépites de chocolat

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 35 biscuits

180 g de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre
1/4 de tasse de cassonade
1 œuf
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 3/4 tasse de farine tamisée
1 tasse de noix de pécan ou de noix hachées
1 tasse de pépites de chocolat

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre, le sucre, la cassonade, l'œuf et l'essence de vanille au mixeur jusqu'à consistance crémeuse. Incorporer la farine, la poudre en pâte, les noix de pécan et les pépites de chocolat.
2. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à soupe de pâte sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Mettre au four environ 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique



Bouchées à la noix de coco, biscuits à la guimauve

Bouchées à la noix de coco

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 40 bouchées

1 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
125 g de beurre en morceaux
1/3 de tasse de sucre
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
2 cuil. à soupe de jus d'orange
2 œufs battus
2/3 de tasse de noix de coco râpée
1/3 de tasse de pépites de chocolat
1/3 de tasse de noix de coco râpée

1. Préchauffer le four à 190 °C. Tamiser la farine et la poudre à pâte dans une terrine. Y couper le beurre au coupe-pâte ou avec deux couteaux jusqu'à consistance fine et granuleuse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
2. Pour chaque bouchée déposer 2 cuil. à café sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille. Conserver dans un récipient hermétique.

Cuisi-truc

laisser les biscuits reposer au moins 1 minutes sur la plaque de cuisson avant de les transporter sur une grille pour qu'ils se refroidissent complètement sans se ramollir.

Cuisi-truc

Le beurre donne une meilleure consistance et une meilleure saveur aux biscuits que la margarine. C'est pourquoi nous le recommandons dans nos recettes.

Biscuits à la guimauve

Préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 45 biscuits

2 tasses de farine
2 cuil. à café de levure chimique
2 cuil. à soupe de cacao
1 tasse de cassonade
1 œuf
125 g de beurre fondu
3 cuil. à soupe de lait
Chocolat râpé

Guimauve
2 cuil. à café de gélatine
6 cuil. à soupe d'eau froide
1/2 tasse de sucre
1 cuil. à café d'essence de vanille
Colorant alimentaire rouge

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tamiser la farine, la levure chimique et le cacao. Mélanger la cassonade, l'œuf et la moitié des ingrédients secs ainsi tamisés dans une terrine. Fouetter le beurre fondu et le lait. Verser dans le mélange précédent et battre de 2 à 3 minutes. Ajouter le reste des ingrédients secs et bien malaxer.
2. Façonner de petites boules avec la pâte. Les déposer sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Aplatir le dessus des biscuits avec une fourchette farinée. Mettre au four 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.
3. Guimauve
Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire fondre le sucre et la gélatine à feu doux. Porter à ébullition. Laisser mijoter de 3 à 4 minutes, puis laisser refroidir. Incorporer la vanille et le colorant alimentaire. Battre jusqu'à ce que le tout soit ferme.
4. Lorsque les biscuits sont froids, garnir de guimauve rose. Décorer de chocolat râpé. Conserver dans un récipient hermétique.

Note :
Pour empêcher les biscuits de ramollir, il vaut mieux ajouter la guimauve au moment de servir.



Biscuits aux noisettes et à l'avoine

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 40 biscuits

125 g de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de cassonade
2 cuil. à café d'essence de vanille
2 œufs
3/4 de tasse de farine
1/2 cuil. à café de sel
1/4 de cuil. à café de bicarbonate de soude
2 tasses de flocons d'avoine (gruau)
1/4 de tasse de noisettes grillées hachées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre, le sucre, la cassonade et l'essence de vanille dans un bol jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter les œufs et bien fouetter.
2. Tamiser la farine, le sel et le bicarbonate de soude. Incorporer au mélange précédent. Incorporer les flocons d'avoine et les noisettes.
3. Pour chaque biscuit, prévoir 1 cuil. à café de pâte, former une boule et rouler dans le reste des flocons d'avoine. Déposer le tout sur une plaque beurrée. Mettre au four 10 minutes. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.

Biscuits au chocolat

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 30 biscuits

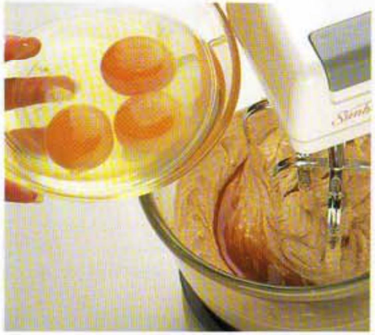
125 g de beurre ramolli
1/3 de tasse de sucre
2 cuil. à table de lait concentré sucré
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 tasse de farine
1 cuil. à café de levure chimique
120 g de chocolat noir, râpé (4 carrés)

1. Préchauffer le four à 160 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre dans une terrine. Tout en battant, ajouter le lait concentré sucré et l'essence de vanille. Tamiser la farine et la levure. Incorporer au mélange précédent, de même que le chocolat râpé.
2. Pour chaque biscuit, déposer 2 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée. Faire cuire au four 15 minutes. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.

Pour décorer les biscuits : Appliquer en zigzag du chocolat noir fondu. Recommencer l'opération avec du chocolat blanc fondu au bain-marie.



Brownies aux arachides (à droite), biscuits aux noisettes et à l'avoine (en bas), biscuits au chocolat (au centre), biscuits aux airelles (à gauche) et délices aux fruits (en haut)



Brownies aux cacahuètes : battre le beurre et le sucre, ajouter les œufs et la vanille ; mélanger.



Incorporer les ingrédients secs puis les cacahuète hachées. Bien mélanger.

Brownies aux cacahuètes

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 25 brownies

1 tasse de farine
1/2 tasse de cacao
1/2 cuil. à café de levure chimique
1/4 de cuil. à café de sel
125 g de beurre ramolli
1 1/2 tasse de cassonade
3 œufs
1 cuil. à café d'essence de vanille
1/2 tasse de cacahuètes non salées, hachées
Cacahuètes non salées hachées pour garnir

Glaçage au beurre de cacahuètes
60 g de beurre
1 tasse de sucre glace tamisé
1/4 de tasse de beurre de cacahuètes
1 cuil. à soupe d'eau bouillante

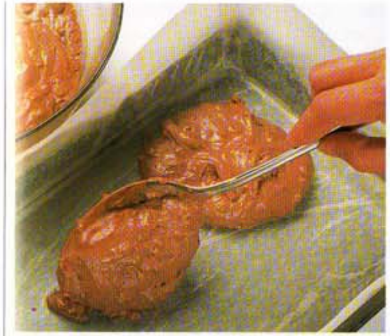
1. Préchauffer le four à 180 °C. Tamiser la farine, le cacao, la levure chimique et le sel dans une terrine. Battre à part le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter les œufs et l'essence de vanille. Bien mélanger. Incorporer les ingrédients secs puis les cacahuètes. Bien malaxer.
2. Déposer la pâte dans un moule de 28 x 18 cm, peu profond, beurré et chemisé de papier sulfurisé. Égaliser la surface avec une spatule. Faire cuire au four 30 minutes. Laisser refroidir dans le moule. Lorsque le gâteau est froid, étendre le glaçage et saupoudrer d'arachides hachées. Conserver les brownies dans un récipient bien fermé. Les garder au réfrigérateur lorsqu'il fait chaud.
3. Glaçage
Battre le beurre et le sucre glace jusqu'à consistance crémeuse. Mélanger le beurre d'arachide et l'eau. Incorporer au mélange précédent.

Biscuits aux airelles

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 45 biscuits

1 tasse d'airelles fraîches ou surgelées
250 g de beurre
1 tasse de sucre
1 œuf
1 jaune d'œuf
1/2 cuil. à café de cannelle moulue
2 1/2 tasses de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique

1. Si les airelles sont surgelées, bien les égoutter.
2. Battre le beurre et le sucre de façon à obtenir une préparation légère. Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf et la cannelle. Bien remuer. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer au mélange précédent en



Déposer la pâte dans un moule peu profond, beurré et chemisé de papier sulfurisé.



Égaliser la surface de la préparation dans le moule avec une spatule.

réalisant une pâte lisse.
4. Ajouter les airelles avec précaution. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à soupe de pâte sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Aplatir le dessus avec une fourchette.
5. Mettre au four 10 minutes à 180 °C jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 2 à 3 minutes. Disposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

Délices aux fruits

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Pour 65 biscuits

180 g de beurre
1 tasse de cassonade
1 tasse de sucre
2 œufs battus
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/2 tasse de crème fraîche
3 1/2 tasses de farine tamisée
1/4 de tasse de Maïzena
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 tasse de raisins secs
1/2 tasse de zestes d'agrumes hachés
1 tasse de cerises confites
1 tasse d'amandes blanchies, hachées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec la cassonade et le sucre dans une terrine. Verser les œufs et bien fouetter. Incorporer le bicarbonate de soude à la crème fraîche. Ajouter au mélange précédent et bien remuer.
2. Incorporer la moitié de la farine et la Maïzena au beurre ainsi préparé. Ajouter l'essence de vanille, les raisins secs, les zestes d'agrumes, les cerises et les amandes. Bien mélanger. Verser le reste de la farine et bien malaxer.
3. Déposer 1 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Mettre au four environ 10 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.



Étoiles au citron

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 25 étoiles

1 tasse de farine
1/2 tasse de Maïzena
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1/2 cuil. à café de muscade moulue
150 g de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre glace
2 cuil. à café de zeste de citron râpé finement
1/2 tasse de confiture
Sucre glace

1. Préchauffer le four à 150 °C. Tamiser la farine, la levure chimique, le sel et la muscade. Battre le beurre, le sucre glace et le zeste de citron séparément jusqu'à ce que la préparation soit légère et crémeuse. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à consistance lisse.
2. Abaisser la pâte à 0,25 cm d'épaisseur. Y découper 50 étoiles avec un découpoir de forme appropriée. Prendre 25 étoiles et en découper le centre avec un découpoir plus petit mais de même forme.
3. Déposer les étoiles sur une plaque légèrement beurrée. Mettre au four pendant 15 minutes jusqu'à ce que celles-ci soient légèrement dorées. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où elles refroidiront complètement.
4. Dans une casserole, faire fondre la confiture en remuant sans arrêt. Laisser tiédir. Réunir les étoiles deux à deux en les tartinant de confiture (voir p. 43). Saupoudrer de sucre glace.

Biscuits aux noix de pécan

Préparation : 20 minutes + 30 minutes de réfrigérateur
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 20 biscuits

125 g de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre
1 jaune d'œuf
1/2 cuil. à café d'essence d'amande
1 tasse de farine tamisée
1 cuil. à café de levure chimique
1/2 tasse de noix de pécan hachées
Moitiés de noix de pécan

1. Préchauffer le four à 150 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter le jaune d'œuf et l'essence d'amande. Bien mélanger. Incorporer la farine, la levure chimique et les noix de pécan hachées. Mettre le mélange au frais pendant 30 minutes.
2. Déposer la pâte en boules correspondant à 1 cuil. à soupe sur une plaque beurrée, laisser suffisamment d'espace. Garnir chaque biscuit d'une moitié de noix de pécan et appuyer légèrement.
3. Mettre au four pendant 25 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

Biscuits aux framboises

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Pour 25 biscuits

250 g de beurre ramolli
1/4 de tasse de sucre
1 cuil. à café d'essence d'amande
2 tasses de farine tamisée
Graines de sésame
Confiture de framboises

1. Préchauffer le four à 190 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Incorporer l'essence d'amande et la farine, graduellement. Façonner la pâte en boules de 1 cuil. à soupe et rouler celles-ci dans les graines de sésame avant de les déposer sur une plaque non beurrée.
2. Aplatir légèrement les biscuits avec une fourchette enfarinée. Faire un petit trou au centre de chaque biscuit avec le bout d'une cuillère de bois. Garnir avec 1/2 cuil. à café de confiture de framboises.
3. Mettre au four de 10 à 12 minutes. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes avant de les déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique en séparant chaque couche de biscuits par du papier sulfurisé.



Biscuits aux noix de pécan (à gauche), biscuits aux framboises (en haut), étoiles au citron (en haut)

CUISI-TRUC

Les biscuits fourrés à la confiture ou garnis d'un glaçage doivent être mangés le plus tôt possible. Si vous désirez les préparer à l'avance, remplissez-les – ou glacez-les – juste avant de servir.

Biscuits collation

Préparation : 30 minutes +
1 heure de réfrigérateur
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 24 biscuits

250 g de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre
1 cuil. à café d'essence d'amande
1 2/3 tasse de farine tamisée
1/2 tasse d'amandes blanchies, hachées finement
3 cuil. à soupe de sucre
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe d'eau

Garniture (facultative)
60 g de chocolat noir haché (2 carrés)
10 g de beurre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre n crème avec le sucre et l'essence d'amande. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Envelopper dans une feuille plastique et mettre au frais au moins une heure.
2. Mélanger les amandes et le sucre. Battre le jaune d'œuf et l'eau. Pour chaque biscuit, prévoir 2 cuil. à café de pâte et la façonner en forme de doigt fin d'une longueur de 7,5 cm.
3. Badigeonner légèrement avec le mélange d'œuf et d'eau. Tremper les bouts dans le mélange d'amandes, puis déposer les biscuits sur une plaque non beurrée en laissant suffisamment d'espace.
4. Mettre au four environ 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.
5. Le cas échéant, faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Laisser tiédir et en garnir les biscuits.



Biscuits roulés aux noix

Préparation : 40 minutes +
réfrigération pendant 1 nuit +
1 heure de repos
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 35 biscuits

250 g de beurre ramolli
250 g de fromage frais double crème à température ambiante
1/4 de tasse de crème fraîche
2 1/4 tasses de farine tamisée

Garniture
2 tasses de noix hachées finement
1/2 tasse de sucre
1 cuil. à café de cannelle moulue
1 œuf
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre et le fromage frais jusqu'à consistance crémeuse. Tout en battant, incorporer la crème fraîche. Ajouter la farine graduellement et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Rajouter un peu de farine au besoin. Former une boule et l'envelopper dans une feuille plastique. Mettre au frais pendant toute une nuit.
2. Garniture
Mélanger tous les ingrédients. Diviser en deux.
3. Sur une surface de travail légèrement farinée, abaisser la moitié de la pâte en carré de 0,5 cm d'épaisseur. Étaler uniformément la moitié de la garniture sur la pâte. Former un rouleau. Envelopper dans du papier d'aluminium et mettre au frais pendant au moins 1 heure. Procéder de même avec le reste de la pâte et de la garniture.
4. Couper les deux rouleaux en tranches de 0,5 cm. Déposer sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace.
5. Mettre au four 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient fermes et dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétiquement fermé.



Biscuits collation (en haut), biscuits roulés aux noix (à gauche), biscuits au café (à droite)

Biscuits au café

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes
Pour 36 biscuits

125 g de beurre ramolli
1 tasse de cassonade
1/4 de tasse de miel
2 œufs
1 cuil. à café d'essence de vanille
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
2 cuil. à café de café instantané
1/2 tasse de babeurre
2 tasses de farine
Noix hachées pour la décoration (facultatif)

Glaçage moka
60 g de beurre ramolli
1 cuil. à café de café instantané dilué dans
1 cuil. à café d'eau tiède
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 tasse de sucre glace

1. Préchauffer le four à 190 °C. Battre le beurre en crème avec la cassonade. Ajouter le miel et mélanger. Ajouter les œufs et bien battre.
2. Ajouter l'essence de vanille, le bicarbonate de soude, le sel et le café instantané. Bien remuer. Incorporer le babeurre et la farine en alternance.
3. Pour chaque biscuit, déposer 1 cuil. à café de pâte sur une plaque non beurrée. Faire cuire au four de 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser reposer de 2 à 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Les garnir alors du glaçage au café et saupoudrer de noix le cas échéant.
4. Glaçage moka
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le tout soit lisse et onctueux.

Biscuits au yaourt citronné

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 60 biscuits

150 g de beurre ramolli
1 1/2 tasse de sucre
1 cuil. à soupe de zeste de citron râpé
2 cuil. à café de jus de citron
2 œufs
2 tasses de farine tamisée
1/2 tasse de Maïzena
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
2 cuil. à soupe de yaourt nature

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter le zeste de citron et le jus de citron. Bien mélanger. Verser les œufs l'un après l'autre sans cesser de remuer.
2. Incorporer la farine et le bicarbonate de soude. Ajouter le yaourt et bien mélanger.
3. Pour chaque biscuit, déposer 2 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Mettre au four environ 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.

Note :
On peut garnir ces biscuits d'un glaçage au citron.



Cuisi-truc

Ne graissez pas trop vos moules à pâtisserie. La face antérieure de vos biscuits deviendrait trop foncée pendant la cuisson. Graissez les moules légèrement avec du beurre fondu, de l'huile en aérosol ou chemisez-les de papier sulfurisé.

Cuisi-truc

Sous certains climats humides ou dans des cuisines trop chaudes, votre pâte à biscuit pourra être un peu trop fluide. Vous aurez peut-être besoin d'y incorporer un peu de farine. Dans certains cas, vous pouvez aussi mettre la préparation enveloppée dans un papier plastique au réfrigérateur, pendant 20 minutes, pour qu'elle acquière la consistance requise. Dans les pays plus froids et les cuisines fraîches, on pourra ajouter un peu de liquide à la pâte.

Biscuits exotiques

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 50 biscuits

3 œufs
1 tasse de sucre
60 g de beurre ramolli
1 cuil. à table de zeste d'orange râpé
1 cuil. à soupe de jus d'orange
1/2 tasse d'abricots séchés hachés
2 tasses de flocons d'avoine (gruau)
1/4 de tasse de farine tamisée
1/4 cuil. à café de levure chimique
1 tasse de noix de coco râpée

1. Battre les œufs, le sucre, le beurre, le zeste et le jus d'orange jusqu'à consistance crémeuse.
2. Mélanger les abricots, les flocons d'avoine, la farine, la levure chimique et la noix de coco. Incorporer au mélange précédent.
3. Pour chaque biscuit, déposer 2 cuil. à café de pâte sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Mettre au four de 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.





Biscuits au yaourt citronné (à droite), biscuits exotiques (à gauche)

dorés. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.

Note :
Contrairement aux amandes, les noisettes sont rarement vendues toutes moulues. Il suffit de les broyer finement au mixeur.

Sablé (*shortbread*) traditionnel

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 16

250 g de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre glace
2 3/4 tasses de farine tamisée

1. Préchauffer le four à 160 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter graduellement la farine et travailler avec une cuillère de bois, puis à la main.
2. Aplatir la pâte sur une plaque beurrée en formant 2 cercles de 20 cm de diamètre et d'1 cm d'épaisseur. Pincer le rebord de la pâte et diviser en 8 morceaux en appuyant légèrement avec un couteau. Piquer le dessus avec une fourchette.
3. Mettre au four 20 minutes de façon à obtenir une couleur jaune paille pâle. Laisser refroidir sur une grille. Conserver dans un récipient hermétique.

Biscuits chinois

Préparation : 25 minutes + 30 minutes de réfrigérateur
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 36 biscuits

125 g de beurre ramolli
1/3 de tasse de sucre
1 cuil. à café d'essence d'amande
1 jaune d'œuf
1 1/2 tasse de farine tamisée
1/2 cuil. à café de levure chimique
36 amandes blanchies entières

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre dans une terrine. Ajouter l'essence d'amande et le jaune d'œuf. Bien remuer.
2. Incorporer la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Former un rouleau et couvrir d'une feuille plastique. Mettre au frais pendant 30 minutes.
3. Couper la pâte en tranches de 0,25 cm chacune. Déposer sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Déposer une amande au centre de chaque biscuit et appuyer légèrement.
4. Mettre au four environ 10 minutes. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes. Déposer sur une grille où les biscuits refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.



Pour préparer le sablé traditionnel : battre le beurre en crème avec le sucre glace.



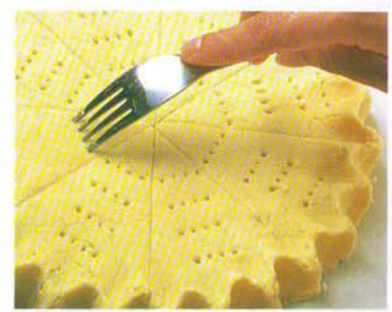
Ajouter la farine tamisée au mélange de beurre en utilisant une cuillère en bois.



Sablé (shortbread) *traditionnel*



Pincer le rebord de la pâte à l'aide de vos doigts farinés, comme ci-dessus.



Diviser en parts et piquer le dessus avec une fourchette.



Biscuits chinois

Carrés aux cerises

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 24 carrés

2 tasses de farine tamisée
1/2 tasse de sucre glace tamisé
250 g de beurre en morceaux

Garniture
30 g de beurre
1/3 de tasse de sucre
2 cuil. à café d'essence de vanille
1 cuil. à soupe de lait
125 g d'amandes blanchies et coupées en deux
125 g de cerises confites hachées

1. Préchauffer le four à 200 °C. Mélanger la farine et le sucre glace dans une terrine. Couper le beurre au coupe-pâte ou avec deux couteaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux.
2. Introduire la pâte dans un moule beurré peu profond de 28 x 18 cm, tout en appuyant du bout des doigts. Mettre au four pendant 15 minutes jusqu'à ce que les carrés soient légèrement dorés.
3. Garniture
Dans une casserole, faire fondre le beurre. Incorporer le sucre, l'essence de vanille et le lait. Faire cuire à feu doux en remuant de temps à autre pour dissoudre le sucre. Ne pas trop remuer. Incorporer les amandes. Laisser refroidir.
3. Ajouter les cerises. Étaler dans le moule. Poursuivre la cuisson au four de 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les amandes soient dorées. Laisser refroidir dans le moule. Couper en carrés et servir. Conserver dans un récipient hermétique.

Cuisi-truc
Pour mieux la façonner, ajoutez un peu d'eau à votre pâte et formez des boules avant qu'elle n'absorbe complètement celle-ci. Attention, n'ajoutez pas trop d'eau.

Cuisi-truc
La farine de riz figure normalement dans les recettes traditionnelles. La quantité de farine de riz varie de recette en recette, mais sa fonction est de rendre la pâte plus « sablée ». Si vous le désirez, utilisez un peu plus de farine de riz, en diminuant la quantité de farine de blé.



Carrés aux cerises

Note :
Attention! La garniture risque de se cristalliser si vous remuez trop après avoir ajouté le sucre.



Cuisi-truc
Des formes en pâte sablée, par exemple des sapins, des angelots et des cloches peuvent être percées d'un trou au sommet. Vous y passerez un joli ruban et vous obtiendrez une décoration de Noël originale.

Biscuits à la gelée

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 16 biscuits

150 g de beurre ramolli
1/3 de tasse de sucre
1 1/2 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
1/3 de tasse d'amandes blanchies hachées finement
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 cuil. à café de rhum
Gelée ou confiture au choix (fraises, framboises, autres parfums)
Sucre glace tamisé

1. Préchauffer le four à 190 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer à la préparation précédente. Ajouter les amandes, l'essence de vanille et le rhum. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.
2. Envelopper dans du papier sulfurisé et mettre au frais jusqu'à ce que la pâte ait la fermeté voulue. Abaisser celle-ci en forme de cercle et découper environ 16 ronds à l'aide d'un découpoir de 5 cm de diamètre. Pour la moitié des biscuits, utiliser un autre découpoir plus petit, cannelé éventuellement. Découper le centre.
3. Déposer les anneaux et les cercles de pâte ainsi obtenus sur une plaque beurrée. Faire cuire au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement.
4. Garnir alors les cercles de gelée ou de confiture puis recouvrir d'un anneau. Saupoudrer de sucre glace. Conserver dans un récipient hermétique.

Doigts aux framboises

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 15 doigts

125 g de beurre ramolli
180 ml de sucre
3/4 de tasse de sucre
2 œufs, jaunes et blancs séparés
1 1/2 tasse de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1/4 de tasse de confiture de framboises
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de noix de coco râpée

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer au mélange précédent jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
2. Introduire la pâte dans un moule beurré de 28 x 18 cm en appuyant légèrement du bout des doigts. Étaler la confiture. Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à formation d'une neige molle. Incorporer le sucre graduellement en continuant à battre. Continuer jusqu'à formation d'une neige bien ferme. Incorporer la noix de coco et étendre le mélange sur la confiture.
3. Faire cuire au four environ 45 minutes. Laisser refroidir dans le moule. Couper en doigts fins et servir. Conserver dans un récipient hermétique.



Biscuits à la gelée (en bas), sablés au gingembre (à gauche), biscuits à la gelée (en haut)

Sablés au gingembre

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 36 sablés

250 g de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre glace tamisé
2 tasses de farine tamisée
1 cuil. à café de gingembre moulu
1/3 de tasse de gingembre confit haché

1. Préchauffer le four à 150 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Incorporer la farine, le gingembre moulu et le gingembre confit. Bien mélanger.
5. Former une boule. Pétrir jusqu'à ce que le tout soit lisse. Introduire la pâte dans un moule carré, non beurré, de 23 cm en appuyant légèrement du bout des doigts. Piquer la pâte avec une fourchette. Diviser en segments en appuyant légèrement avec un couteau.
3. Mettre au four de 40 à 45 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement coloré. Couper lorsqu'il est encore chaud. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes sur la plaque ou dans le moule.



Biscuits grecs (à gauche), sur l'assiette, sablés aux amandes et petits-beurres au chocolat

Biscuits grecs

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 60 biscuits

250 g de beurre ramolli
1/2 tasse de sucre
1 jaune d'œuf
1/4 de cuil. à café de clou de girofle moulu
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
1/3 de tasse d' Ouzo ou de brandy (ou de cognac)
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 cuil. à soupe de jus de citron
1/2 tasse d'amandes grillées, hachées finement
4 tasses de farine tamisée
Sucre glace tamisé

1. Préchauffer le four à 150 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter le jaune d'œuf, le clou de girofle, l'essence de vanille, l'alcool, le bicarbonate de soude dissous dans le jus de citron et bien mélanger.
2. Incorporer les amandes et la farine. Pour chaque biscuit, rouler 2 cuil. à soupe de pâte. Donner une forme ovale aux petits rouleaux ainsi obtenus. Déposer sur une plaque non beurrée.
3. Mettre au four pendant 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. Saupoudrer de sucre glace. Conserver dans un récipient hermétique.



Sablés aux amandes

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 12 sablés

125 g de beurre ramolli
5 cuil. à café de sucre
1 1/4 tasse de farine tamisée
1 pincée de sel
2 cuil. à soupe d'amandes moulues
1/2 cuil. à café de zeste de citron râpé
1/2 tasse d'amandes en julienne

1. Préchauffer le four à 160 °C. Battre le beurre

Cuisi-truc

La plupart des recettes de sablés contenues dans cet ouvrage peuvent être façonnées pour former des biscuits individuels ou un biscuit rond. Les temps de cuisson sont plus longs dans le second cas. Utilisez votre sens de l'observation et surveillez votre sablé : quand il est d'un brun pâle doré, il est à point.

en crème avec le sucre. Mélanger la farine, le sel, les amandes moulues et le zeste de citron. Incorporer à la préparation précédente.
2. Aplatir la pâte sur une plaque beurrée en formant un cercle de18 cm de diamètre. Saupoudrer d'amandes et appuyer légèrement.
3. Mettre au four de 35 à 40 minutes jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés. Laisser refroidir sur une grille. Conserver dans un récipient hermétique

Cuisi-truc

Utilisez le beurre de préférence à la margarine. Vous pouvez utiliser de la margarine, mais le beurre assure une meilleure cohésion de la pâte.

Petits-beurres au chocolat

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 50 petits beurres

250 g de beurre ramolli
1 tasse de sucre glace tamisé
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 tasses de farine
1/2 tasse de cacao

1. Préchauffer le four à 150 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter la vanille et mélanger. Tamiser la farine et le cacao. Incorporer à la préparation précédente. Bien mélanger.
2. Former une boule. Sur une surface de travail légèrement farinée, abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur. Y découper des cercles ou d'autres formes.
3. Déposer sur une plaque beurrée en laissant suffisamment d'espace. Piquer la pâte avec une fourchette. Faire cuire au four pendant 25 minutes jusqu'à ce que les petits beurres soient fermes et légèrement dorés. Laisser refroidir 2 ou 3 minutes. Déposer sur une grille où ils refroidiront complètement. On peut les tremper dans le chocolat fondu (voir photo page 56).

Cuisi-truc

Vous pouvez acheter du sucre vanillé en pochettes dans les magasins. Si vous désirez le faire vous-même, achetez des gousses de vanille (elles sont vendues en tubes de verre) et placez en deux ou trois dans une boîte remplie de sucre. Laissez reposer quelques semaines.



Carrés aux fruits confits

Carrés aux fruits confits

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 24 carrés

1 3/4 de tasse de farine
1/2 tasse de sucre glace
2 1/2 cuil. à soupe de cacao
250 g de beurre en morceaux

Garniture
30 g de beurre
1/3 de tasse de sucre
1 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à café d'essence de vanille
1/3 de tasse de raisins secs
100 g de cerises confites hachées
1/4 de tasse de noix hachées

1. Préchauffer le four à 200 °C. Tamiser la farine, le sucre glace et le cacao. Couper le beurre au coupe-pâte ou avec deux couteaux jusqu'à consistance fine et granuleuse.
2. Introduire la pâte dans un moule beurré, peu profond, de 28 x 18 cm, en appuyant légèrement du bout des doigts. Faire cuire au four pendant15 minutes.
3. Garniture
Dans une casserole, faire fondre le beurre. Incorporer le sucre, le lait et l'essence de vanille. Retirer du feu. Ajouter les fruits et les noix. Laisser légèrement refroidir.
4. Étendre dans le moule. Mettre au four de 15 à 20 minutes à 180 °C. Couper en carrés. Conserver dans un récipient hermétique et dans un lieu sec et frais.

Cuisi-truc

Le secret d'un sablé délicat, croustillant, au goût de beurre est une affaire de pétrissage ; travaillez doucement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène et onctueuse.

Sablés rapides

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 30 sablés

2 tasses de farine
1/2 tasse de sucre glace
250 g de beurre en morceaux
Sucre

1. Préchauffer le four à 150 °C. Déposer la farine et le sucre glace dans une terrine. Battre au mixeur pendant quelques secondes.
2. Couper le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Travailler sans interruption jusqu'à ce que la pâte forme une boule ou colle aux fouets de l'appareil.
3. Former une boule et introduire la pâte dans un moule carré de 23 cm. Piquer avec une fourchette.
4. Mettre au four 50 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit ferme et légèrement doré. Retirer du four et saupoudrer légèrement de sucre.
5. Couper en segments ou en bâtonnets pendant que la pâtisserie est encore chaude. Laisser refroidir de 2 à 3 minutes. Déposer sur une grille où les sablés refroidiront complètement. Conserver dans un récipient hermétique.

Sablés aux amandes

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 16 sablés

1 1/4 de tasse de farine tamisée
1/2 tasse de sucre
125 g de beurre en morceaux

Garniture
1/2 tasse d'amandes moulues
2 cuil. à soupe de sucre
60 g de beurre mou
1 œuf
2 cuil. à café de zeste de citron râpé
1 cuil. à soupe de farine

1. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger la farine et le sucre. Couper le beurre au coupe-pâte ou avec deux couteaux jusqu'à consistance fine et granuleuse. Introduire la moitié de la pâte dans un moule carré de 20 cm. Mettre de côté le reste de la pâte. Faire cuire au four 10 minutes. Laisser tiédir.
2. Garniture
Battre les amandes moulues, le sucre et le beurre jusqu'à ce que le tout soit crémeux. Ajouter l'œuf, le zeste de citron et la farine. Bien mélanger. Étaler dans le moule. Étendre le reste de la pâte et appuyer légèrement du bout des doigts.
3. Poursuivre la cuisson au four de 35 à 40 minutes jusqu'à ce que la garniture soit dorée et ferme. Laisser refroidir dans le moule, puis couper en carrés. Le cas



Sablés rapides, sablés aux amandes

échéant, décorer d'amandes blanchies recouvertes à moitié de chocolat fondu.

Croissants hongrois

Préparation : 25 minutes + réfrigérateur
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 30 croissants

210 g de beurre mou
1/3 de tasse de sucre
2 cuil. à café de zeste de citron râpé finement
2 1/4 tasses de farine tamisée
1 1/2 tasse d'amandes moulues
1 cuil. à café d'essence de vanille
Sucre

1. Préchauffer le four à 150 °C. Battre le beurre en crème avec le sucre. Tout en battant, incorporer le zeste de citron ainsi que la farine, les amandes moulues et l'essence de vanille. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Envelopper dans une feuille plastique et mettre au frais jusqu'à ce que le tout soit ferme.
2. Façonner des rouleaux de l'épaisseur d'un doigt et d'une longueur de 2,5 cm. Donner la forme d'un croissant de 5 cm à chaque rouleau.
3. Déposer sur une plaque beurrée. Mettre au four environ 10 minutes jusqu'à ce que les croissants soient légèrement colorés. Pendant qu'ils sont encore chauds, saupoudrer de sucre. Conserver dans un récipient hermétique.



Biscuits à la confiture

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 24 biscuits

1 1/4 tasse de farine tamisée
3/4 de tasse de cassonade
125 g de beurre en morceaux
3/4 de tasse de confiture au choix (abricots, fraises, autre confiture)

1. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger la farine et la cassonade. Couper le beurre au coupe-pâte ou avec deux couteaux jusqu'à consistance fine et granuleuse. Introduire la moitié du mélange dans un moule carré de 20 cm.
2. Étaler délicatement la confiture. Étendre le reste de pâte en appuyant légèrement du bout des doigts.
3. Mettre au four de 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le dessus soit légèrement coloré. Laisser refroidir dans le moule, puis couper en bâtonnets. Conserver dans un récipient hermétique.



Biscuits trois étages

Biscuits trois étages

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 16 biscuits

Biscuit sablé
1 tasse de farine tamisée
1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de noix de coco râpée
125 g de beurre fondu

Garniture au caramel
60 g de beurre
2 cuil. à soupe de mélasse
1 boîte de 300 ml de lait concentré sucré

Garniture au chocolat
120 g de chocolat noir haché (4 carrés)
60 g de beurre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger la farine, la cassonade et la noix de coco. Y incorporer le beurre fondu. Introduire la pâte dans un moule de 28 x 18 cm. Mettre au four de 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit doré.
2. Garniture au caramel Dans une casserole, faire fondre le beurre. Incorporer la mélasse et le lait concentré sucré. Verser sur le biscuit achevé. Faire cuire au four pendant 20 minutes. Mettre de côté jusqu'à refroidissement complet.
3. Garniture au chocolat Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Étendre sur la garniture au caramel. Mettre au frais jusqu'à ce que la garniture soit ferme. Conserver dans un récipient hermétique.

CUISI-TRUC
Pour faire un sablé écossais traditionnel à offrir comme cadeau, empaquetez-le dans de la Cellophane fermée par un ruban taillé dans une pièce.

Index

DISPONIBLES DANS CETTE SÉRIE :

Amuse-Gueules et compagnie
Amuse-Gueules pour toutes occasions
Casse-croûte
Chocolats et confiseries
Cocktails et Boissons de Fête
Cuisine allégée
Cuisine anglaise
Cuisine cajun
Cuisine chinoise
Cuisine écossaise
Cuisine espagnole
Cuisine grecque
Cuisine indienne
Cuisine indonésienne
Cuisine irlandaise
Cuisine italienne
Cuisine japonaise et coréenne
Cuisine libanaise
Cuisine mexicaine
Cuisine thaïlandaise
Cuisine campagnarde – les recettes de chez nous
Cuisine marocaine
Délices au chocolat – les pâtisseries
Du pudding au gâteau
Fête et cadeaux gourmands
Gâteaux – les traditionnels
Gâteaux de fête pour les enfants
Gâteaux en un tour de main
Gâteaux et muffins
Gâteaux fromage, meringues, diplomates
Gâteaux vite faits
Glaces, sorbets et desserts rafraîchissants
Hamburgers savoureux
L'heure du goûter – bouchées salées et sucrées
La cuisine aux herbes
La cuisine des bébés et des tout-petits
La cuisine Tex-Mex
Le Chocolat – Recettes traditionnelles
La Folie des biscuits
Le Poulet – recettes créatives
Le Poulet – simplement délicieux
Le Riz – préparation traditionnelle
Légumes – les bien connus
Les Currys – recettes classiques
Les Légumes – recettes innovatrices
Les Pâtes à toutes les sauces
Les Pâtes rapides
Les petits cuisiniers
Les Rôtis
Les Salades sages et folles
Les Tourtes – recettes traditionnelles
Menus de fête pour enfants
Menus Grillades
Mezze – Les en-cas méditerranéens
Omelettes, crêpes et beignets
Pains et petits pains
Pâtes – les préférées
Pâtisseries et feuilletés
Pizzas et Toasts
Plats rapides pour enfants
Plats uniques
Plats végétariens rapides
Puddings – Préparation traditionnelle
Poissons et Fruits de Mer
Pommes de terre – mille et une façon de les préparer
Pommes de terre – Recettes traditionnelles
Poulet minute
Quiches et tourtes
Recettes au Wok et à la poêle
Sauces et Vinaigrettes
Soupes & plats uniques – Les traditionnels
Soupes – recettes traditionnelles
Tapas – Bouchées espagnoles
Tartes et poudings
Viande hachée – délicieuse et raffinée
Yum Cha et délices d'Asie

KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH · Bonner Straße 126 · D-50968 Cologne